

令和8年度9月 小学校食物アレルギーチェック用献立表(予定献立)

[illegible]

| 年 組 名前( )               |                                       |     |         | アレルゲン( )                                             |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|-------------------------|---------------------------------------|-----|---------|------------------------------------------------------|------|---------|----------------------------------------------|-----|----------|------------------------------------|------|----------|-----------------------------------------|-----|---------|-----------------------------------------------------|---------|----------|------------------------------|------|----------|-------------------------------------------|------|---|-----|-----|---|
| 日・曜                     | 1日(火)                                 |     |         | 2日(水)                                                |      |         | 3日(木)                                        |     |          | 4日(金)                              |      |          | 7日(月)                                   |     |         | 8日(火)                                               |         |          | 9日(水)                        |      |          | 10日(木)                                    |      |   |     |     |   |
| 献立名                     | 牛乳<br>白飯<br>とうがん汁<br>牛肉のしぐれ煮<br>もやし炒め |     |         | 牛乳<br>食パン<br>チーズ(スライス)<br>いちじくジャム<br>野菜スープ<br>ラタトゥイユ |      |         | 牛乳<br>白飯<br>かぼちゃのみそ汁<br>豚肉とちんげん菜の炒め煮<br>えだまめ |     |          | 牛乳<br>白飯<br>ワンタンスープ<br>鶏肉の野菜甘酢あんかけ |      |          | 牛乳<br>白飯<br>すまし汁<br>さばのみそ煮<br>かぼちゃのそぼろ煮 |     |         | ★除食対応日<br>牛乳<br>白飯<br>あおさ入りみそ汁<br>ゴーヤチャンプル<br>冷凍パイン |         |          | 牛乳<br>白飯<br>ラーメン<br>ビーマンの炒め煮 |      |          | 牛乳<br>白飯<br>ポークビーンズ<br>コーンソテー<br>チーズ(キッス) |      |   |     |     |   |
| 材 料 名 お よ び 使 用 量 ( g ) | 牛乳                                    | 1本  | ○       | 牛乳                                                   | 1本   | ○       | 牛乳                                           | 1本  | ○        | 牛乳                                 | 1本   | ○        | 牛乳                                      | 1本  | ○       | 牛乳                                                  | 1本      | ○        | 牛乳                           | 1本   | ○        | 牛乳                                        | 1本   | ○ | 牛乳  | 1本  | ○ |
|                         | 精白米                                   | 75  | □       | 食パン                                                  | 1袋   | □       | 精白米                                          | 75  | □        | 精白米                                | 75   | □        | 精白米                                     | 75  | □       | 精白米                                                 | 75      | □        | 精白米                          | 75   | □        | 精白米                                       | 70   | □ | 精白米 | 75  | □ |
|                         | 水                                     | 101 |         | (60/80/100)                                          |      |         | 水                                            | 101 |          | 水                                  | 101  |          | 水                                       | 101 |         | 水                                                   | 101     |          | 水                            | 101  |          | 水                                         | 95   |   | 水   | 101 |   |
|                         | とうがん                                  | 25  | △       | チーズ(スライス)                                            | 1枚   | ○       | かぼちゃ                                         | 20  | △        | ワンタン皮(乾)                           | 10   | □        | 豆腐(冷)                                   | 20  | ○       | あおさ(乾)                                              | 0.5     | ○        | 中華めん(冷)                      | 40   | ○        | 大豆(乾)                                     | 17   | ○ |     |     |   |
|                         | ちくわ                                   | 10  | ○       | いちじく                                                 | 20   | △       | 豆腐(冷)                                        | 20  | ○        | えび(80〜120・冷)                       | 15   | ○        | わかめ(乾)                                  | 0.5 | ○       | たまねぎ                                                | 25      | △        | 鶏肉(若5)                       | 20   | □        | 豚肉(短冊・小)                                  | 20   | ○ |     |     |   |
|                         | あおさ(乾)                                | 0.5 | ○       | てんさい糖                                                | 2.5  | □       | 油あげ(冷)                                       | 5   | ○        | いか(かのこ・冷)                          | 15   | ○        | にんじん                                    | 15  | △       | にんじん                                                | 10      | △        | にんじん                         | 15   | △        | じゃがいも                                     | 50   | □ |     |     |   |
|                         | しょうゆ(淡)                               | 4   |         | レモン果汁                                                | 0.3  | △       | わかめ(乾)                                       | 0.5 | ○        | 清酒                                 | 1    |          | えのきだけ                                   | 10  | △       | えのきだけ                                               | 10      | △        | きやべつ                         | 15   | △        | たまねぎ                                      | 40   | △ |     |     |   |
|                         | 清酒                                    | 1   |         | 鶏肉(若5)                                               | 20   | ○       | にんじん                                         | 15  | △        | にんじん                               | 15   | △        | みつば                                     | 3   | △       | 葉ねぎ                                                 | 3       | △        | 緑豆もやし                        | 15   | △        | にんじん                                      | 15   | △ |     |     |   |
|                         | 塩                                     | 0.2 |         | たまねぎ                                                 | 40   | △       | 葉ねぎ                                          | 3   | △        | 緑豆もやし                              | 15   | △        | しょうゆ(淡)                                 | 4   |         | みそ(赤)                                               | 10      | ○        | 葉ねぎ                          | 3    | △        | サラダ油                                      | 1    | □ |     |     |   |
|                         | けずりふし(だし用)                            | 3   |         | じゃがいも                                                | 30   | □       | みそ(赤)                                        | 9   | ○        | 葉ねぎ                                | 3    | △        | 清酒                                      | 1   |         | けずりふし(だし用)                                          | 2       |          | しょうゆ(淡)                      | 4    |          | ケチャップ                                     | 8    |   |     |     |   |
|                         | 水                                     | 130 |         | にんじん                                                 | 15   | △       | 水                                            | 2   |          | けずりふし(だし用)                         | 2    |          | 塩                                       | 0.2 |         | 水                                                   | 130     |          | 清酒                           | 1    |          | ソース(ウスター)                                 | 3    |   |     |     |   |
|                         | 牛肉(スライス)                              | 30  | ○       | パセリ(乾)                                               | 0.03 | △       | 豚肉(スライス)                                     | 20  | ○        | しょうゆ(淡)                            | 4    |          | けずりふし(だし用)                              | 2   |         | ゴーヤ                                                 | 7       | △        | 塩                            | 0.4  |          | ぶどう酒(赤)                                   | 1    |   |     |     |   |
|                         | 糸こんにやく                                | 15  | △       | しょうゆ(淡)                                              | 2    |         | 清酒                                           | 1   |          | 塩                                  | 0.2  |          | こんぶ(だし用)                                | 0.5 |         | 豚肉(スライス)                                            | 20      | ○        | こしょう(白)                      | 0.02 |          | 塩                                         | 0.3  |   |     |     |   |
|                         | しょうが                                  | 1   | △       | ぶどう酒(白)                                              | 1    |         | ちんげん菜                                        | 30  | △        | 水                                  | 0.2  |          | 水                                       | 130 |         | * 鶏卵                                                | 10      | ○        | ガーリック                        | 0.02 |          | こしょう(白)                                   | 0.02 |   |     |     |   |
|                         | サラダ油                                  | 0.5 | □       | 塩                                                    | 0.6  |         | にんじん                                         | 5   | △        | こしょう(白)                            | 0.02 |          | さば(50・冷)                                | 1切  | ○       | 豆腐(冷)                                               | 15      | ○        | ごま油                          | 0.3  | □        | ガーリック                                     | 0.02 |   |     |     |   |
|                         | しょうゆ(濃)                               | 3   |         | こしょう(白)                                              | 0.02 |         | たけのこ(水煮)                                     | 5   | △        | ガーリック                              | 0.02 |          | しょうが                                    | 0.5 | △       | にんじん                                                | 10      | △        | 鶏手羽先(だし用)                    | 15   |          | パブリカパウダー                                  | 0.02 |   |     |     |   |
|                         | みりん                                   | 3   |         | ガーリック                                                | 0.02 |         | しょうが                                         | 0.3 | △        | ごま油                                | 0.3  | □        | みそ(赤)                                   | 4   | ○       | にんにく                                                | 0.2     | △        | 葉ねぎ(だし用)                     | 1    |          | 水                                         | 40   |   |     |     |   |
|                         | 清酒                                    | 2   |         | 鶏手羽先(だし用)                                            | 10   |         | にんにく                                         | 0.2 | △        | 煮干し(だし用)                           | 1    |          | さとう(三温)                                 | 2   | □       | 花かつお                                                | 0.5     | ○        | にんじん(だし用)                    | 0.5  |          | ホールコーン(冷)                                 | 30   | △ |     |     |   |
|                         | さとう(三温)                               | 1   | □       | ごま油                                                  | 0.5  |         | しょうゆ                                         | 0.5 | □        | こんぶ(だし用)                           | 0.5  |          | しょうゆ(濃)                                 | 1   |         | ごま油                                                 | 0.5     | □        | しょうが(だし用)                    | 0.3  | △        | ピーマン                                      | 5    | △ |     |     |   |
|                         | 水                                     | 2   |         | たまねぎ(だし用)                                            | 0.5  |         | しょうゆ(濃)                                      | 1.5 |          | 水                                  | 130  |          | みりん                                     | 0.5 |         | しょうゆ(濃)                                             | 1.5     |          | にんにく(だし用)                    | 0.2  |          | 米油                                        | 0.5  | □ |     |     |   |
| 緑豆もやし                   | 30                                    | △   | ペーリーフ   | 0.03                                                 |      | 清酒      | 0.5                                          |     | 鶏肉(若10)  | 30                                 | ○    | こんぶ(だし用) | 0.5                                     |     | さとう(三温) | 0.7                                                 | □       | 水        | 130                          |      | 塩        | 0.1                                       |      |   |     |     |   |
| にら                      | 3                                     | △   | 水       | 120                                                  |      | さとう(三温) | 0.5                                          | □   | しょうゆ(濃)  | 1.5                                |      | 水        | 20                                      |     | 塩       | 0.1                                                 |         | ピーマン     | 20                           | △    | こしょう(白)  | 0.01                                      |      |   |     |     |   |
| サラダ油                    | 0.5                                   | □   | ベーコン    | 3                                                    | ○    | えだまめ    | 15                                           | △   | みりん      | 0.5                                |      | かぼちゃ     | 40                                      | △   | こしょう(白) | 0.01                                                |         | 牛肉(細切)   | 20                           | ○    | ガーリック    | 0.01                                      |      |   |     |     |   |
| しょうゆ(濃)                 | 0.8                                   |     | なす      | 10                                                   | △    |         |                                              |     | でんぶん     | 6                                  | □    | 合挽肉(4.8) | 10                                      | ○   | にんにく    | 0.2                                                 | △       | たけのこ(水煮) | 5                            | △    | チーズ(キッス) | 2                                         | ○    |   |     |     |   |
| こしょう(白)                 | 0.01                                  |     | たまねぎ    | 10                                                   | △    |         |                                              |     | でんぶら油    | 5                                  | □    | サラダ油     | 0.5                                     | □   | しょうが(濃) | 0.2                                                 | △       | にんにく     | 0.2                          | △    |          |                                           |      |   |     |     |   |
| ガーリック                   | 0.01                                  |     | ズッキーニ   | 10                                                   | △    |         |                                              |     | たまねぎ     | 25                                 | △    | しょうゆ(濃)  | 2.5                                     |     | さとう(三温) | 2                                                   | □       | ごま油      | 0.5                          | □    |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | ピーマン    | 5                                                    | △    |         |                                              |     | にんじん     | 10                                 | △    | 清酒       | 1                                       |     |         |                                                     |         | 豆板醤      | 0.1                          |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | にんじん    | 5                                                    | △    |         |                                              |     | たけのこ(水煮) | 5                                  | △    | 水        | 5                                       |     |         |                                                     |         | しょうゆ(濃)  | 1.5                          |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | バジル     | 0.4                                                  | △    |         |                                              |     | しょうゆ(濃)  | 1.2                                |      |          |                                         |     |         |                                                     | さとう(三温) | 0.5      | □                            |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | にんにく    | 0.2                                                  | △    |         |                                              |     | さとう(三温)  | 1.2                                | □    |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | オリーブ油   | 0.5                                                  | □    |         |                                              |     | 酢        | 1.2                                |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | トマト(水煮) | 15                                                   | △    |         |                                              |     | ケチャップ    | 1.2                                |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | 塩       | 0.2                                                  |      |         |                                              |     | 水        | 5                                  |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     | こしょう(白) | 0.01                                                 |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           |      |   |     |     |   |
|                         |                                       |     |         |                                                      |      |         |                                              |     |          |                                    |      |          |                                         |     |         |                                                     |         |          |                              |      |          |                                           | </   |   |     |     |   |

今回お配りするものは、予定献立です。確定した献立表と、2学期に使用する物資の配合内容一覧表は8月中旬以降、川西市のHPにて掲載しますのでご確認ください。